

## Pflaumen-Kaltschale mit Pistazien-Grießklößchen

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Pflaumen-Kaltschale:

2 Gläser (540 g) Odenwald  
Frucht in Frucht Pflaumen  
100 ml Fruchtsaft aus dem Glas  
25 g Speisestärke  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 kleines Stück Zimtstange

#### Für die Grießklößchen:

150 ml fettarme Milch  
15 g Butter  
50 g Hartweizengrieß  
25 g Zucker  
1 Ei (S)  
1 Eigelb (S)  
30 g fein gehackte Pistazien



### Zubereitung:

Odenwald Frucht in Frucht Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen. Fruchtsaft dabei auffangen. 100 ml Fruchtsaft mit der Stärke glatt verrühren, den restlichen Saft mit Vanillezucker und Zimtstange aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Pflaumen zugeben und die Suppe auskühlen lassen. Vor dem Servieren Zimt entfernen.

Milch und Butter aufkochen. Grieß und Zucker einrühren und unter Rühren einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Ei und Eigelb nacheinander unterrühren. Zum Schluss 20 g Pistazien unterrühren.

In einem flachen Topf Wasser aufkochen. Aus der Grießmasse mit zwei angefeuchteten Teelöffeln Klößchen abstechen. Ins Wasser geben und ca. 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Die Klößchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Pflaumen-Kaltschale zusammen mit den Klößchen anrichten, und die Klößchen mit den restlichen Pistazien bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*